



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KÖMBE (HATAY)

İpek Güven

Tereyağını eritilip yoğurma kabına alınır.

Üzerine su, süt, şeker ve baharatlar ilave edilir, elle iyice karıştırılır.

Un ve kabartma tozu elekten geçirilerek eklenir. Karışım yoğrularak yumuşak bir hamur haline getirilir.

Ahşap kömbe kalıpları sıvıyağla yağlanır.

Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alınır, susama batırılır.

Kalıbın içine susamlı kısmı alta gelecek şekilde yerleştirilir.

Üzeri düzlenene dek bastırılır, kalıp ters çevrilir ve masaya vurularak içindeki hamurun masaya düşmesi sağlanır.

Kalıplardan çıkarılan kurabiyeler fırın tepsisine dizilir.

180 derecede önceden ısıtılmış fırında altı ve üstü eşit şekilde kızarana dek, yaklaşık 40 dakika pişirilir.

Tamamen soğuyunca hava almayan bir kapta 6-7 haftaya kadar taze saklanabilir.

1 su bardağı sıvıyağ

125 gr tereyağı

1,5 su bardağı şeker

Yarım su bardağı su

Yarım su bardağı süt

6 su bardağı un

Yarım kâse susam

1 çay kaşığı kabartma tozu

1 tatlı kaşığı kaşığı kömbe baharatı (tarçın, yenibahar, muskat, karanfil, zencefil, mahlep, dövülmüş damla sakızı)

Doğranmış hurma, ceviz ve fıstık (isteğe bağlı)

Not: Kalıba hamuru yerleştirirken isteğe bağlı olarak ortasına hurma, ceviz veya fıstık konularak üzeri tekrardan hamurla kapatılıp bastırılabilir. Kömbe, Hatay yöresine özgü bir bayram kurabiyesidir. Bayram günlerinde neredeyse her evde hazırlanan bu kurabiyenin sade, hurmalı, cevizli ve fıstıklı olmak üzere 4 farklı çeşidi yapılmaktadır. Kurabiye hamurunda 7 çeşit baharat kullanılmaktadır.

